



## *Perle di cocco e cacao*

### Ingredienti (per 4 persone)

300 g	Cioccolato fondente
200 g	Biscotti secchi
100 g	Nocciole tostate
n° 3	Cucchiari rum
n° 8	Cucchiari di latte (al bisogno aggiungerne q.b.)
n° 4	Cucchiari polpa di cocco tritata

### Preparazione

1. Tritare finemente le nocciole tostate.
2. Sbriciolare i biscotti in una casseruola, poi far sciogliere a bagnomaria il cioccolato diviso a pezzetti con il latte, aggiungere il rum, le nocciole tritate, i biscotti sbriciolati e mescolare delicatamente.
3. Far intiepidire il composto e amalgamare per bene, deve essere bello denso e non liquido!
4. Formare delle palline poco più grandi di una castagna.
5. Rotolare metà delle palline nella noce di cocco tritata e l'altra metà nel cacao.
6. Tenerle in frigo per qualche ora prima di servirle.

